



GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER

ES EBELSKIVER GOURMET BBQ SYSTEM™ DE WEBER ORIGINAL™

FR EBELSKIVER POUR GOURMET BBQ SYSTEM™ DE WEBER ORIGINAL™

DE WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – EBELSKIVER-EINSATZ

FI WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ MUNKKIPANNU

NO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ MUNKEPANNE

DA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – ÆBLESKIVEPANDE

SV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ MUNKPANNA

NL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER-POFFERTJESPAN

IT PADELLA PER EBELSKIVER WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

PT BASE PARA EBELSKIVER WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

PL PATELNICIA DO DUŃSKICH NALEŚNIKÓW WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

RU СКОВОРОДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДАТСКИХ ОЛАДЬЕВ WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

CS PÁNEV NA KOBLIHY WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

SK PANVICA EBELSKIVER GURMÁNSKEHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

HU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER (DÁN PALACSINTA) SÜTŐ

RO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – EBELSKIVER (PENTRU PREPARAREA GOGOȘELELOR AEBLESKIVER)

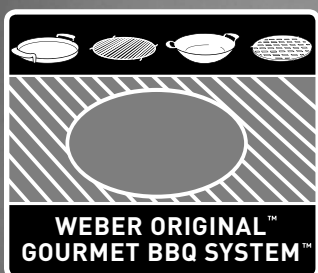
SL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER (PONEV ZA PALAČINKE)

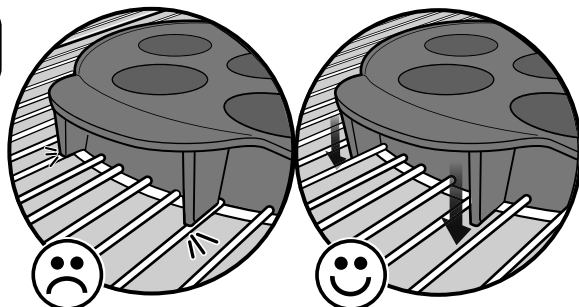
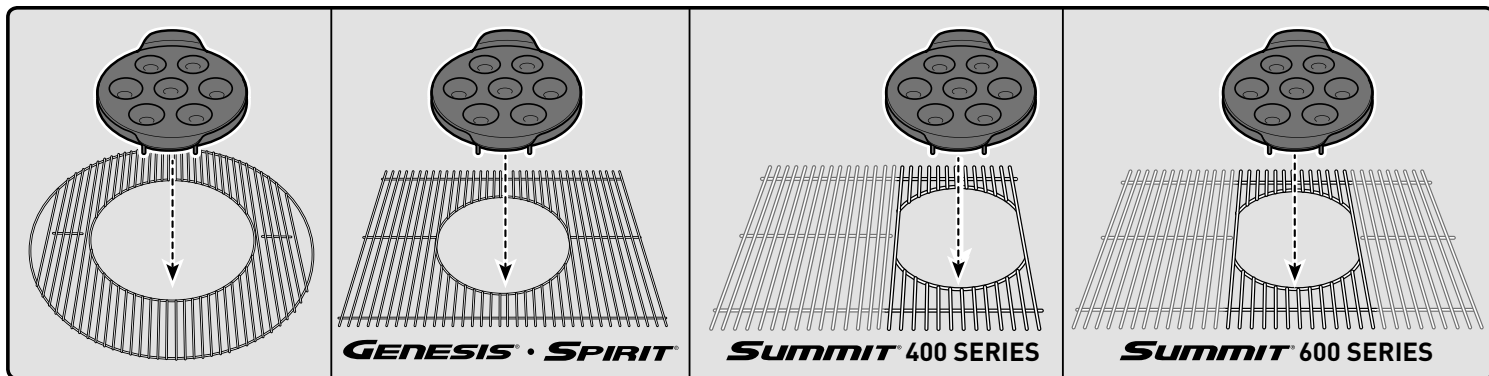
HR WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER

ET WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER

LV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER PANKŪKU PANNA

LT „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ DANIŠKŲ BLYNŲ KEPTUVĖ





EN WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER

Failure to read and follow all DANGER, WARNING, CAUTION and USAGE statements can result in burns and/or serious injuries to yourself and others, and damage to personal property.

- ⚠ **WARNING:** Do not use ebelskiver without the Gourmet BBQ System™ cooking grate(s).
- ⚠ **WARNING:** Always use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the Gourmet BBQ System™.

- ⚠ **WARNING:** Do not attempt to remove a hot ebelskiver from the barbecue.
- ⚠ **CAUTION:** Do not drop the cast-iron ebelskiver—it will break.

USE AND CARE

Prior to first use: Hand wash new ebelskiver thoroughly with mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with soft cloth or paper towel.

Follow all DANGER, WARNING and CAUTION statements provided in your Weber® Barbecue Owner's Guide.

- Follow the instructions in your Weber® Barbecue Owner's Guide to set up barbecue for direct grilling.
- **FOR GAS BARBECUE:** Place grate(s) onto barbecue with ebelskiver insert and preheat for approximately 15 minutes.
- **FOR CHARCOAL BARBECUE:** After coals are thoroughly hot (approximately 25 minutes), using barbecue mitts or gloves place cooking grate(s) onto barbecue and place ebelskiver insert into the grate(s) opening. Preheat ebelskiver and grate(s) for approximately 10-15 minutes.
- Using glove or mitt, add 1 teaspoon oil to each cavity of hot ebelskiver.
- Using glove or mitt, place batter/food into each cavity using spoon or cup.
- Avoid overfilling cavity with batter/food. Close the barbecue lid. **CAUTION:** Using a metal spatula or spoon on the ebelskiver surface can cause damage to the porcelain enamel finish.
- Do not remove the ebelskiver until it is cold. Use care when lifting the ebelskiver out of the barbecue to avoid spilling remaining food/liquid.
- Hand wash ebelskiver with warm soapy water after use. Soak in water to remove stubborn particles before hand washing. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used. **CAUTION:** Do not use metallic pads/brushes or harsh abrasive soaps as these will damage the porcelain enamel finish. Thoroughly dry the ebelskiver after washing.
- Brush debris off cooking grate(s) with steel bristle wire brush.
- Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate(s) or brush.

ES EBELSKIVER GOURMET BBQ SYSTEM™ DE WEBER ORIGINAL™

No leer todos los avisos de PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y UTILIZACIÓN puede provocar quemaduras y/o lesiones personales a usted y a los demás, además de daños materiales.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice el ebelskiver sin la(s) parrilla(s) de cocción del Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice siempre una manopla o guantes para barbacoa resistentes al calor cuando maneje o cocine en el Gourmet BBQ System™.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No intente retirar el ebelskiver caliente de la barbacoa.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No deje caer el ebelskiver de hierro colado, porque se romperá.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes del primer uso: Lave a mano completamente el nuevo ebelskiver con un líquido lavavajillas suave. Séquelo completamente con un paño suave o una toalla de papel.

Respete todos los avisos de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa Weber®.

- Siga las instrucciones de la guía del propietario de la barbacoa Weber® para ajustar la barbacoa a cocción directa.
- **COCCIÓN EN BARBACOA DE GAS:** Coloque la(s) parrilla(s) en la barbacoa con el inserto del ebelskiver y precaliéntela durante 15 minutos aproximadamente.
- **COCCIÓN EN BARBACOA DE CARBÓN:** Después de que los carbones se hayan calentado completamente (aproximadamente 25 minutos), con la ayuda de una manopla o unos guantes para barbacoa, coloque la(s) parrilla(s) de cocción en la barbacoa y coloque el inserto del ebelskiver en la abertura de la(s) parrilla(s). Precaliente el ebelskiver y la(s) parrilla(s) de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Con la ayuda de un guante o manopla, añada una cucharadita de aceite en cada cavidad del ebelskiver caliente.
- Con la ayuda de un guante o manopla, coloque la masa/alimentos en cada cavidad con una cuchara o taza.
- Evite llenar en exceso la cavidad con alimentos/masa. Cierre la tapa de la barbacoa.
- **PRECAUCIÓN:** Si utiliza una cuchara o espátula metálica en la superficie del ebelskiver, el acabado esmaltado puede resultar dañado.
- No retire el ebelskiver hasta que se haya enfriado. Tenga cuidado cuando levante el ebelskiver de la barbacoa para evitar derramar los alimentos/jugos que puedan quedar.
- Lave a mano el ebelskiver con agua jabonosa templada después de utilizarlo. Remójelo en agua antes de lavarlo a mano para que se desprendan las partículas adheridas. Se pueden utilizar cepillos/estropajos abrasivos suaves o de nailon. **PRECAUCIÓN:** No utilice cepillos/estropajos metálicos ni detergentes abrasivos, puesto que el acabado esmaltado resultará dañado. Seque completamente el ebelskiver después de lavarlo.
- Limpie los residuos de la(s) parrilla(s) de cocción con un cepillo de cerdas metálicas de acero inoxidable.
- Sustituya el cepillo si aparecen cerdas sueltas en la(s) parrilla(s) de cocción o en el mismo cepillo.

La non-lecture et le non-respect de toutes les étiquettes DANGER, AVERTISSEMENT, PRÉCAUTION et UTILISATION peuvent entraîner des brûlures et/ou des blessures graves sur l'utilisateur et les autres personnes ainsi que l'endommagement de la propriété personnelle.

⚠ **AVERTISSEMENT** : ne pas utiliser l'ebelskiver sans la ou les grilles de cuisson du Gourmet BBQ System™.

⚠ **AVERTISSEMENT** : toujours utiliser des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez ou cuisinez avec le Gourmet BBQ System™.

⚠ **AVERTISSEMENT** : n'essayez pas de retirer un ebelskiver chaud du barbecue.

⚠ **PRÉCAUTION** : ne faites pas tomber l'ebelskiver en fonte, car il se briserait.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation : lavez soigneusement à la main le nouvel ebelskiver à l'aide d'un détergent doux. Séchez-le avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

Respectez toutes les étiquettes de DANGER, AVERTISSEMENT et PRÉCAUTION mentionnées dans le Guide du Propriétaire du barbecue Weber®.

- Respectez les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire du barbecue Weber® pour préparer votre barbecue au grill direct.
- **POUR UNE CUISSON AU BARBECUE À GAZ** : mettez la ou les grilles dans le barbecue avec l'ebelskiver et préchauffez pendant environ 15 minutes.
- **POUR UNE CUISSON AU BARBECUE À CHARBON DE BOIS** : une fois que le charbon de bois est très chaud (environ 25 minutes), à l'aide de gants spéciaux pour barbecue, posez la ou les grilles de cuisson sur le barbecue et placez l'ebelskiver dans l'ouverture des grilles. Préchauffez l'ebelskiver et la ou les grilles pendant environ 10 à 15 minutes.
- À l'aide d'un gant ou d'un chiffon, ajoutez 1 cuillère à café d'huile dans chaque cavité de l'ebelskiver chaud.
- À l'aide d'un gant ou d'un chiffon, mettez de la panure / des aliments dans chaque cavité en utilisant une cuillère ou une tasse.
- Évitez de trop remplir la cavité avec la panure / la nourriture. Fermez le couvercle du barbecue.
- **⚠ PRÉCAUTION** : l'utilisation d'une spatule ou d'une cuillère en métal sur la surface de l'ebelskiver peut endommager l'émail de finition.
- Ne retirez pas l'ebelskiver jusqu'à ce qu'il soit froid. Retirez avec précaution l'ebelskiver afin d'éviter de faire basculer la nourriture ou le liquide restant.
- Lavez l'ebelskiver à la main avec de l'eau savonneuse tiède après utilisation. Faites-le tremper dans l'eau pour ôter les particules résistantes avant de le laver à la main. Vous pouvez utiliser des éponges ou des brosses en nylon ou légèrement abrasives. **⚠ PRÉCAUTION** : ne pas utiliser des éponges ou des brosses en métal ou des savons fortement abrasifs, car ils endommageraient l'émail de finition. Séchez bien l'ebelskiver après le lavage.
- Éliminez les résidus sur la ou les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse en laiton.
- Remplacez la brosse si vous trouvez un poil de la brosse sur la ou les grilles de cuisson ou la brosse.

DE WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – EBELSKIVER-EINSATZ

Bei Nichtbeachtung der GEFAHREN-, WARN-, ACHTUNGS- und VERWENDUNGSHINWEISE kann dies zu Bränden und/oder ernsthaften Verletzungen oder Sachbeschädigungen führen.

⚠ **WARNHINWEIS**: Verwenden Sie den Ebelskiver-Einsatz nicht ohne Grillrost(e) des Gourmet BBQ System™.

⚠ **WARNHINWEIS**: Verwenden Sie stets hitzebeständige Topflappen oder Grillhandschuhe, wenn Sie mit dem Gourmet BBQ System™ hantieren oder grillen.

⚠ **WARNHINWEIS**: Versuchen Sie nicht, einen heißen Ebelskiver-Einsatz vom Grill zu heben.

⚠ **ACHTUNG**: Lassen Sie den gusseisernen Ebelskiver-Einsatz nicht fallen, er kann zerbrechen.

UMGANG UND PFLEGE

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie den neuen Ebelskiver-Einsatz per Hand gründlich mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diesen mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

Befolgen Sie alle in diesem Benutzerhandbuch des Weber®-Grills enthaltenen GEFAHREN-, WARN- und ACHTUNGSHINWEISE.

- Befolgen Sie die Anleitungen in Ihrem Benutzerhandbuch des Weber®-Grills zur Einrichtung des Grills für das direkte Grillen.
- **FÜR GASGRILLS**: Setzen Sie die Grillroste mit dem Ebelskiver-Einsatz in den Grill, und heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten vor.
- **FÜR HOLZKOHLEGRILLS**: Platzieren Sie nach dem Durchglühen der Holzkohle (ca. 25 Minuten) den Grillrost mit Topflappen oder Grillhandschuhen auf dem Grill, und setzen Sie den Ebelskiver-Einsatz in die Öffnung der Grillroste. Heizen Sie den Ebelskiver-Einsatz und die Grillroste ca. 10 bis 15 Minuten vor.
- Geben Sie mit einem Topfhandschuh oder Topflappen 1 Teelöffel Öl in jede Aushöhlung in dem heißen Ebelskiver-Einsatz.
- Geben Sie mit einem Topfhandschuh oder Topflappen und einem Löffel oder einer Tasse Teig in jede Aushöhlung.
- Überfüllen Sie die Aushöhlung nicht mit Teig. Schließen Sie den Grilldeckel. **⚠ ACHTUNG**: Bei Verwendung eines metallischen Wenders oder Löffels auf dem Ebelskiver-Einsatz kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.
- Nehmen Sie den Ebelskiver-Einsatz erst vom Grill, wenn dieser kalt ist. Heben Sie die Ebelskiver-Einsatz vorsichtig aus dem Grill, um ein Verschütten von Resten zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Ebelskiver-Einsatz nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser per Hand. Weichen Sie den Einsatz vor der Handreinigung in Wasser ein, um angebackene Partikel zu entfernen. Sie können weiche oder Nylon-Scheuerschwämme oder -bürsten verwenden.
- **⚠ ACHTUNG**: Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme oder -bürsten oder scharfe Scheuermittel, da dadurch die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden kann. Trocknen Sie den Ebelskiver-Einsatz nach dem Reinigen gründlich ab.
- Bürsten Sie die Grillroste mit einer Weber® Edelstahlbürste ab.
- Tauschen Sie die Bürste aus, falls Sie lose Borsten auf den Grillrosten oder der Bürste finden.

FI WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ MUNKKIPANNU

Jos tämän oppaan sisältämiä VAARA-, VAROITUS-, HUOMIO- ja KÄYTTÖOHJEITA ei noudateta, seurauksena voi olla palovammat ja/tai vakava vamma käyttäjälle ja muille ja omaisuusvahinkoja.

⚠ **VAROITUS**: Älä käytä munkkipannua ilman Gourmet BBQ System™ -grilliritilöitä.

⚠ **VAROITUS**: Käytä aina grillikintaita tai käsiä, kun käsittelet Gourmet BBQ System™ -järjestelmää tai valmistat sillä ruokaa.

⚠ **VAROITUS**: Älä yritä siirtää kuumaa munkkipannua grillistä.

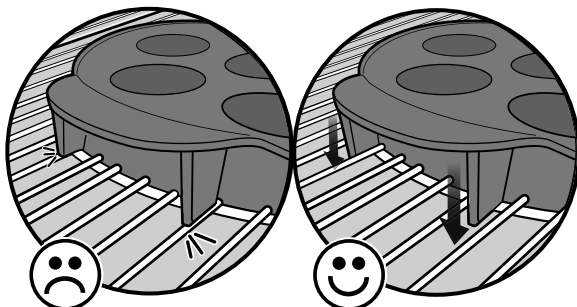
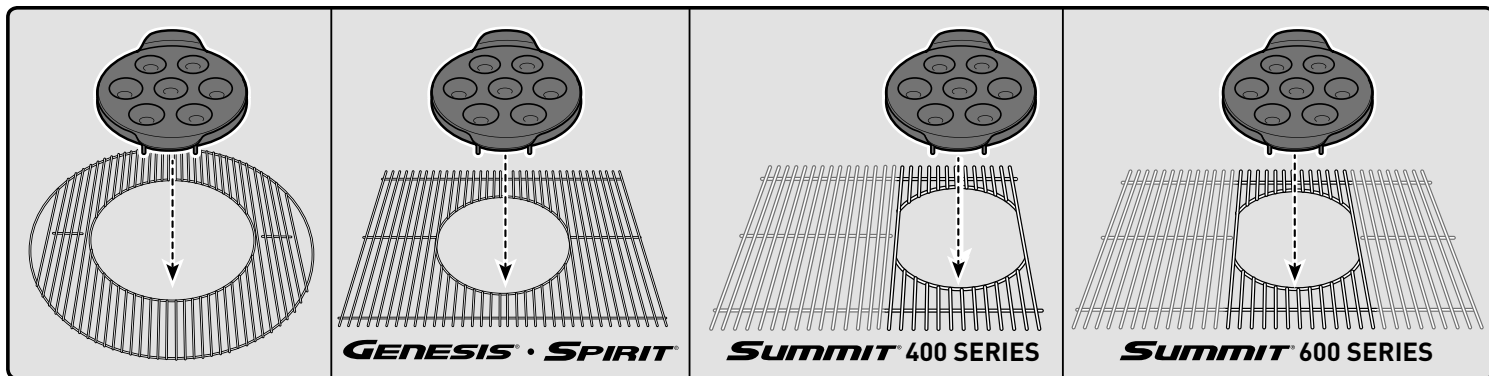
⚠ **HUOMIO**: Älä pudota valurautaista munkkipannua — se rikkoutuu.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese munkkipannu huolellisesti käsin miedolla tiskipesuaineliuoksella. Kuivaa huolellisesti liinalla tai paperipyyhkeellä.

Noudata kaikkia Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-OHJEITA.

- Valmistele Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti grilli **suoraa grillausta** varten.
- **KAASUGRILLIT**: Aseta ritilät grilliin munkkipannun kanssa ja esilämmitä noin 15 minuuttia.
- **BRIKETTIGRILLIT**: Kun briketit ovat täysin kuumenneet (noin 25 minuutin kuluessa), käytä grillikintaita tai käsiä aseta grilliritilät grilliin ja munkkipannu ritilöiden aukkoon. Esilämmitä munkkipannua ja ritilöitä noin 10-15 minuuttia.
- Käytä hansikasta tai kinnasta ja lisää 1 teelusikallinen öljyä kuumen munkkipannun kuhunkin syvennykseen.
- Käytä hansikasta tai kinnasta ja aseta taikina/ruoka kuhunkin syvennykseen lusikalla tai kupilla.
- Älä täytä liikaa taikinaa/ruokaa. Sulje grillin kansi. **⚠ HUOMIO**: Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa munkkipannun posliinimälaintia.
- Älä ota munkkipannua pois, ennen kuin se on jäähtynyt. Nosta munkkipannu pois varovasti, jotta siinä jäljellä oleva ruoka tai neste ei kaadu.
- Pese munkkipannu käsin lämpimällä saippuavedellä käytön jälkeen. Liottamalla vedessä ennen käsin pesua saat kiinni juuttuneet palaset irti. Puhdistamisessa voi käyttää nylonista tehtyä tai pehmeitä hankaussieniä/harjoja. **⚠ HUOMIO**: Älä käytä metallisia sieniä tai harjoja tai hankaavia pesuaineita, koska ne vahingoittavat posliinimälainta. Kuivaa munkkipannu huolellisesti käytön jälkeen.
- Harjaa grilliritilät puhtaaksi teräsharjalla.
- Vaihda harja uuteen, jos grilliritilöillä tai harjassa on irtonaisia harjaksia.



NO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ MUNKEPANNE

Å ikke lese og følge alle uttalelser om FARE, ADVARSEL, MERK og BRUK kan føre til brannskader og/eller alvorlige personskader på deg selv og andre og skader på personlig eiendom.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk munkepannen uten Gourmet BBQ System™ grillristen(e).

⚠ **ADVARSEL:** Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller grytekluter ved håndtering eller matlaging på Gourmet BBQ System™.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke forsøk å fjerne en varm munkepanne fra grillen.

⚠ **MERK:** Ikke mist munkepannen i støpejern i bakken - den vil gå i stykker.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

Før førstegangs bruk: Vask den nye munkepannen grundig for hånd med et mildt oppvaskemiddel. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir.

Følg alle uttalelser om FARE, ADVARSEL og MERK som du finner i Weber® Brukerhåndbok for grill.

- Følg instruksjonene i din Weber® Brukerhåndbok for grill for å sette grillen opp for direkte grilling.
- **FOR GASSGRILLING:** Plasser risten(e) i grillen med munkepanne-innlegget og forvarm i omtrent 15 minutter.
- **FOR BRIKETTGRILLING:** Etter at kullene er ordentlig varme (omtrent 25 minutter), bruk grillvotter eller grytekluter og sett grillristen(e) inn i grillen og plasser munkepanne-innlegget i åpningen på risten(e). Forvarm munkepanne og risten(e) i omtrent 10-15 minutter.
- Ved hjelp av en gryteklut eller grillvott, tilsett 1 teskje olje til hvert hulrom i munkepannen.
- Ved hjelp av en gryteklut eller grillvott, plasser røre/mat i hvert hulrom ved hjelp av en skje eller kopp.
- Unngå å overfylle hulrommet med røre/mat. Lukk grilllokket. **⚠MERK: Å bruke en stekespatte eller skje i metall i munkepannen kan føre til skader på porselensemajlen.**
- Ikke fjern munkepannen før den er kald. Vær forsiktig når du løfter munkepannen ut av grillen for å unngå å sole resterende mat/væske.
- Vask munkepannen for hånd med varmt såpevann etter bruk. Bløtlegg i vann for å fjerne gjenstridige flekker for vasking for hånd. Nylon eller myke skuresvamper/børster kan brukes. **⚠MERK: Ikke bruk skuresvamper med stålull/metalbørster eller skuremidler da disse vil skade porselensemajlen.** Tørk munkepannen grundig etter vask.
- Børst rester av grillristen(e) med en stålborste.
- Skift borsten hvis løse børstehår blir funnet på grillrist(er) eller børste.

DA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™-ÆBLESKIVEPANDE

Hvis man undlader at læse og følge alle utsagn om FARE, ADVARSEL, FORSİGTIG og BRUG, kan det resultere i forbrændinger og/eller alvorlige skader på dig selv og andre samt materielle skader.

⚠ **ADVARSEL:** Anvend ikke æbleskivepanden uden Gourmet BBQ System™ets grillrist(e).

⚠ **ADVARSEL:** Anvend altid varmebestandige grydelapper eller grillhandsker, når du betjener eller tilbereder mad på dit Gourmet BBQ System™.

⚠ **ADVARSEL:** Forsøg ikke at fjerne den varme æbleskivepande fra grillen.

⚠ **FORSİGTIG:** Tab ikke støbejernsæbleskivepanden – den går i stykker.

BRUG OG PLEJE

Inden første brug: Vask den nye æbleskivepande grundigt med et mildt opvaskemiddel. Tør omhyggeligt med en blød klud eller køkkenrulle.

Følg alle utsagn om FARE, ADVARSEL og FORSİGTIG i din Weber®-brugervejledning.

- Følg anvisningerne i din Weber®-brugervejledning om, hvordan du anvender din grill til direkte grilling.
- **SÅDAN GRILLER DU MED GAS:** Placer risten(e) med udsækning til æbleskivepanden i grillen, og forvarm i cirka 15 minutter.
- **SÅDAN GRILLER DU MED GRILLKUL:** Når grillkullene er blevet tilpas varme (efter cirka 25 minutter), placerer du ved hjælp af grydelapper eller grillhandsker grillristen(e) på grillen og placerer æbleskivepanden i åbningen i risten(e). Forvarm æbleskivepanden og risten(e) i cirka 10-15 minutter.
- Hæld en teskefuld fedtstof i hver fordybning i den varme æbleskivepande, og husk at bruge grydelapper eller grillhandsker.
- Hæld dej/mad i hver fordybning med en ske eller en kop, og husk at bruge grydelapper eller grillhandsker.
- Undgå at fylde for meget dej/mad i fordybningerne. Luk grillens låg. **⚠FORSİGTIG: Brug af en metalpaletkniv eller en ske på æbleskivepandens overflade kan beskadige porselæsemajlen.**
- Fjern ikke æbleskivepanden, før den er kold. Vær forsigtig, når du tager æbleskivepanden op af grillen, så du undgår at spilde resterende mad/væske.
- Vask æbleskivepanden i varmt sæbevand efter brug. Læg den i blød i vand for at løsne gjenstridigt snavs, inden du vasker den i hånden. Der kan anvendes bløde nylonskuresvamper/børster.
- **⚠FORSİGTIG: Anvend aldrig metalskuresvampe/børster eller ridende rengøringsmidler, da de vil beskadige porselæsemajlen.** Tør omhyggeligt æbleskivepanden af efter vask.
- Børst madrester af grillristen(e) med en stålfri børste.
- Skift borsten ud, hvis du finder løse børstehår på grillristen(e) eller på borsten.

Underlåtenhet att läsa och följa någon anvisning av typ FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG och ANVÄNDNING kan orsaka brännskador och/eller allvarliga skador på dig själv och andra samt skador på personlig egendom.

⚠ **VARNING:** Använd inte munkpannan utan Gourmet BBQ System™ grillgaller.

⚠ **VARNING:** Använd alltid värmetåliga grillvantar eller -handskar när du hanterar eller lagar mat på Gourmet BBQ System™.

⚠ **VARNING:** Försök inte att ta bort en varm munkpanna från grillen.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Undvik att tappa munkpannan av gjutjärn i golvet, den kan gå sönder.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

Före första användning: Handdiska den nya munkpannan noggrant med ett mildt diskmedel. Torka av ordentligt med en mjuk trasa eller en pappershandduk.

Följ alla anvisningar av typ FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG som står i din Weber® grillbruksanvisning.

- Följ anvisningarna i din Weber® grillbruksanvisning för att förbereda din grill för **direktgrillning**.
- **FÖR GRILLNING PÅ GASOLGRILL:** Placera grillgallret/-ren med munkpanneinsatsen i grillen och förvärm i cirka 15 minuter.
- **FÖR GRILLNING PÅ BRIKETTGRILL:** När briketterna/kolen är ordentligt upphettad (cirka 25 minuter), använd grillvantar eller grytlappar för att placera grillgallret/-ren i grillen och ställ munkpannan i grillgallrets/-rens öppning. Förvärm munkpannan och grillgallret/-ren i ungefär 10-15 minuter.
- Använd en grytlapp eller en grillvante, håll i en tesked olja i varje hållighet i den varma munkpannan.
- Använd en grytlapp eller en grillvante, lägg i smet/mat i varje hållighet med en sked eller en kopp.
- Undvik att fylla hålligheten med för mycket smet/mat. Stäng grilllocket. **⚠VAR FÖRSIKTIG: Om du använder en stekspade eller sked av metall i munkpannan kan porslinsmaljen skadas.**
- Ta inte bort munkpannan förrän den har svalnat. Var försiktig när du lyfter ur munkpannan så att du inte spiller ned matrester eller vätska i grillen.
- Handdiska munkpannan med varmt diskvatten efter användning. Blötlägg i vatten för att lösa upp envisa matrester före handdiskningen. Använd diskborste eller disksvamp av nylon. **⚠VAR FÖRSIKTIG: Använd inte stålborstar/stållull eller slipande diskmedel eftersom porslinsmaljen kan skadas.** Torka noggrant munkpannan efter diskningen.
- Borsta bort smuts och matrester från grillgallret med en stålborste.
- Byt borste om du hittar lösa strån på grillgallret/-ren eller borsten.

Het niet lezen en opvolgen van alle GEVAAR-, WAARSCHUWING-, LET OP- en GEBRUIK-verklaringen kan leiden tot brandwonden en/of ernstig letsel aan uzelf of anderen, evenals schade aan persoonlijke eigendommen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de ebelskiver-poffertjespan niet zonder Gourmet BBQ System™-grillrooster.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik altijd hittebestendige barbecuewanten of handschoenen wanneer u het Gourmet BBQ System™ gebruikt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Probeer niet om een hete ebelskiver-poffertjespan uit de barbecue te verwijderen.

⚠ **LET OP:** Laat de gietijzeren ebelskiver-poffertjespan niet vallen – deze zal breken.

GEbruik EN ONDERHOUD

Voorafgaand aan het eerste gebruik: Was de nieuwe ebelskiver-poffertjespan zorgvuldig met de hand af met een mild afwasmiddel. Droog grondig af met een zachte doek of met keukenpapier.

Volg alle GEVAAR-, WAARSCHUWING- en LET OP-verklaringen in de gebruikershandleiding van uw Weber®-barbecue op.

- Volg de instructies in de gebruikershandleiding van uw Weber®-barbecue om de barbecue klaar te maken voor **direct barbecueën**.
- **VOOR BARBECUEËN OP GAS:** Plaats het rooster met de ebelskiver-poffertjespan in de barbecue en verwarm deze ongeveer 15 minuten voor.
- **VOOR BARBECUEËN OP BRIKETTEN:** Wanneer de briketten flink heet zijn (ongeveer 25 minuten), plaatst u het grillrooster met barbecuewanten of -handschoenen in de barbecue en plaatst u de ebelskiver-poffertjespan in de opening in het rooster. Verwarm de ebelskiver-poffertjespan in het rooster ongeveer 10–15 minuten voor.
- Doe een handschoen of want aan en giet 1 theelepel olie in elke holte in de hete ebelskiver-poffertjespan.
- Doe een handschoen of want aan en giet het beslag of de ingrediënten met een lepel of kopje in de holtes.
- Zorg dat u niet teveel beslag of ingrediënten in de holtes doet. Sluit de deksel van de barbecue.
- **⚠LET OP: Gebruik geen metalen spatels of lepels op het oppervlak van de ebelskiver-poffertjespan: als u dat doet, kan de porselein geëmailleerde afwerking beschadigd raken.**
- Laat de ebelskiver-poffertjespan afkoelen voordat u deze verwijderd. Til de ebelskiver-poffertjespan voorzichtig uit de barbecue om te voorkomen dat u voedsel-/vloeistofresten knoeit.
- Was de ebelskiver-poffertjespan na gebruik met de hand af in warm zeepwater. Laat weken in water om vastzittende deeltjes te verwijderen. Was vervolgens met de hand af. Het gebruik van kunststof of zacht schurende sponzen/borstels is toegestaan. **⚠LET OP: Gebruik geen metalen sponzen/borstels of krachtige, schurende reinigingsmiddelen omdat hierdoor de porselein geëmailleerde afwerking kan beschadigen.** Droog de ebelskiver-poffertjespan na het afwassen grondig af.
- Borstel voedselresten met een stalen draadborstel van het grillrooster.
- Vervang de borstel als u losse borstelharen op het grillrooster of de borstel vindt.

Il mancato rispetto degli avvisi di PERICOLO, AVVERTENZA, ATTENZIONE e UTILIZZO può causare ustioni e/o gravi infortuni a sé stessi e agli altri, oltre a danni alle proprietà.

⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare la padella per Ebelskiver senza le griglie di cottura Gourmet BBQ System™.

⚠ **AVVERTENZA:** utilizzare sempre guanti per barbecue resistenti al calore quando si cucina con il Gourmet BBQ System™.

⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di rimuovere la padella per Ebelskiver dalla griglia se ancora calda.

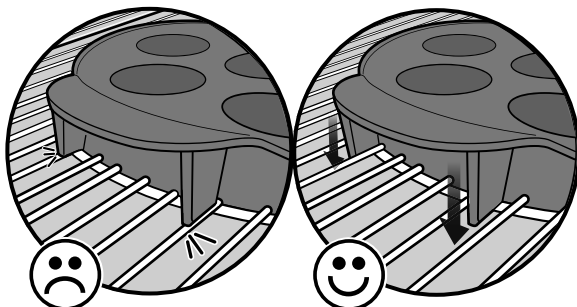
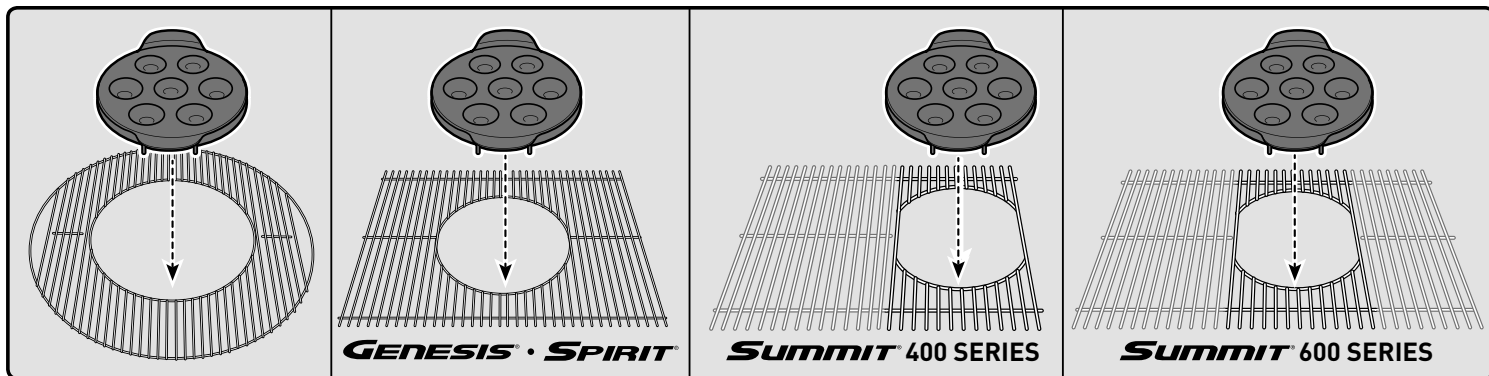
⚠ **ATTENZIONE:** non fare cadere la padella per Ebelskiver in ghisa, per evitare di romperla.

ISTRUZIONI D'USO

Prima dell'uso: lavare la nuova padella per Ebelskiver a mano accuratamente utilizzando un detergente per piatti non aggressivo. Asciugare accuratamente con un panno morbido o un tovagliolo di carta.

Rispettare gli avvisi di PERICOLO, AVVERTENZA E ATTENZIONE riportati nel manuale d'uso del barbecue Weber®.

- Per la **cottura diretta**, attenersi alle istruzioni riportate nel manuale d'uso del barbecue Weber®.
- **PER LA COTTURA CON BARBECUE A GAS:** posizionare le griglie sul barbecue con l'inserito per padella per Ebelskiver, quindi preriscaldare per circa 15 minuti.
- **PER LA COTTURA CON BARBECUE A CARBONE:** una volta che il carbone è ben caldo (circa 25 minuti), utilizzando i guanti per barbecue o da cucina, posizionare le griglie sul barbecue e l'inserito per padella per Ebelskiver nell'apertura della griglia. Preriscaldare la padella per Ebelskiver e le griglie per circa 10-15 minuti.
- Utilizzando un guanto per barbecue o normale, aggiungere 1 cucchiaino di olio in ogni cavità della padella per Ebelskiver calda.
- Utilizzando un guanto per barbecue o normale, riempire con pastella/cibo ogni cavità utilizzando un cucchiaino o una tazza.
- Fare attenzione a non riempire eccessivamente le cavità con pastella/cibo. Chiudere il coperchio del barbecue. **⚠ATTENZIONE: l'uso di spatole o cucchiai in metallo sulla superficie della padella per Ebelskiver può danneggiare il rivestimento smaltato.**
- Attendere che la padella per Ebelskiver si raffreddi prima di rimuoverla. Fare attenzione a evitare fuoriuscite di residui di cibo/liquidi quando si solleva la padella per Ebelskiver dal barbecue.
- Dopo l'uso, lavare manualmente la padella per Ebelskiver con acqua calda e detergente. Lasciarla immersa in acqua per rimuovere le particelle più resistenti prima del lavaggio a mano. È possibile utilizzare spugne o spazzole morbide leggermente abrasive o in nylon. **⚠ATTENZIONE: non utilizzare spugne o spazzole in metallo o detersivi fortemente abrasivi poiché potrebbero danneggiare il rivestimento smaltato.** Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente la padella per Ebelskiver.
- Eliminare i residui dalle griglie di cottura con una spazzola con setole in acciaio.
- Sostituire la spazzola se sulla griglia si trovano setole staccate.



PT BASE PARA EBELSKIVER WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Se as indicações de PERIGO, AVISO, ATENÇÃO e UTILIZAÇÃO não forem devidamente lidas e respeitadas, podem ocorrer queimaduras e/ou lesões graves para si e para terceiros, bem como danos materiais.

- ⚠ **AVISO:** Não utilize a base para ebelskiver sem a(s) grelha(s) Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVISO:** Utilize sempre pegas ou luvas de churrasco resistentes ao calor para manusear ou utilizar o Gourmet BBQ System™.

- ⚠ **AVISO:** Não tente retirar a base para ebelskiver quente do grelhador.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não deixe cair a base para ebelskiver em ferro forjado, uma vez que pode quebrar-se.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Antes da primeira utilização: Lave manualmente a nova base para ebelskiver com um produto suave para lavar loiça. Seque cuidadosamente com um pano macio ou um toalhete de papel.

Respeite todas as indicações de PERIGO, AVISO e ATENÇÃO constantes do Manual do utilizador do Grelhador Weber®.

- Respeite as instruções no Manual do utilizador do Grelhador Weber® para preparar o grelhador para grelhagem directa.
- **PARA GRELHAR EM GRELHADORES A GÁS:** Coloque a(s) grelha(s) no grelhador com a base para ebelskiver introduzida e pré-aqueça o grelhador durante cerca de 15 minutos.
- **PARA GRELHAR EM GRELHADORES A CARVÃO:** Quando as brasas estiverem bem quentes (aproximadamente 25 minutos), usando pegas ou luvas de churrasco, coloque a(s) grelha(s) no grelhador e introduza a base para ebelskiver na abertura da(s) grelha(s). Pré-aqueça a base para ebelskiver e a(s) grelha(s) durante cerca de 10-15 minutos.
- Utilizando luvas ou pegas, adicione 1 colher de chá de óleo a cada cavidade da base para ebelskiver quente.
- Utilizando luvas ou pegas, coloque a massa em cada cavidade utilizando uma colher ou uma chavena.
- Evite encher demasiado as cavidades com massa. Feche a tampa do grelhador. **⚠ATENÇÃO:** A utilização de espátulas de metal ou colheres na superfície da base para ebelskiver pode causar danos ao acabamento de esmalte.
- Apenas retire a base para ebelskiver quando a mesma tiver arrefecido. Tenha cuidado ao retirar a base para ebelskiver do grelhador para evitar derramar massa/líquido.
- Lave manualmente a base para ebelskiver com água morna e detergente após a utilização. Deixe a base amolecer em água para remover a sujidade mais resistente antes de a lavar manualmente. Podem utilizar-se escovas/esfregões de nylon ou pouco abrasivos. **⚠ATENÇÃO:** Não utilize escovas/esfregões metálicos nem detergentes agressivos e abrasivos, uma vez que pode danificar o acabamento de esmalte. Seque totalmente a base para ebelskiver após a lavagem.
- Elimine os resíduos das grelhas com uma escova de cerdas de aço.
- Substitua a escova se as cerdas se soltarem e ficarem agarradas às grelhas.

PL PATELNA DO DUŃSKICH NALEŚNIKÓW WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Nieprzeczytanie i nieprzestrzeganie zaleceń oznaczonych nagłówkami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA i UŻYTKOWANIE może być przyczyną oparzeń i/lub poważnych obrażeń osoby obsługującej i innych osób oraz uszkodzeń mienia.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno używać patelni do duńskich naleśników bez rusztu(ów) do pieczenia Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przy obchodzeniu się z systemem Gourmet BBQ System™ lub podczas przygotowywania na nim potraw zawsze należy zakładać rękawice termoodporne do grilla.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy zdejmować gorącej patelni do duńskich naleśników z grilla.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie należy upuszczać żeliwnej patelni do duńskich naleśników – może to spowodować jej pęknięcie.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć ręcznie nową patelnię do duńskich naleśników w delikatnym płynie do mycia naczyń. Starannie wysuszyć za pomocą miękkiej ścielki lub papierowego ręcznika.

Przestrzegać wszystkich zaleceń oznaczonych nagłówkami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i PRZESTROGA zawartych w instrukcji obsługi grilla Weber®.

- Przestrzegać instrukcji zawartych w instrukcji obsługi grilla Weber®, aby przygotować grill do bezpośredniego grillowania.
- **GRILLOWANIE NA GRILLU GAZOWYM:** Umieścić w grillu ruszt(y) z włożoną patelnią do duńskich naleśników i rozgrzewać przez około 15 minut.
- **GRILLOWANIE NA GRILLU NA WĘGIEL DRZEWNY:** Po dokładnym rozgrzaniu węgla (około 25 minut, używać rękawic do grilla), włożyć ruszt(y) do pieczenia do grilla i umieścić patelnię do duńskich naleśników w otworze rusztu(ów). Rozgrzewać patelnię do duńskich naleśników i ruszt(y) przez około 10-15 minut.
- Używając rękawic, wlać 1 łyżeczkę oleju do każdego wgłębienia gorącej patelni do duńskich naleśników.
- Używając rękawic, za pomocą łyżki lub kubka wlać ciasto naleśnikowe / włożyć potrawę do każdego wgłębienia gorącej patelni do duńskich naleśników.
- Unikać nadmiernego napełnienia wgłębienia ciastem naleśnikowym / potrawą. Zamknąć pokrywę grilla. **⚠PRZESTROGA:** Używanie metalowej łyżki lub łyżki i przesuwanie jej po powierzchni patelni do duńskich naleśników może doprowadzić do uszkodzenia powłoki porcelanowej.
- Nie wolno wyjmować patelni do duńskich naleśników, dopóki nie ostygnie. Zachować ostrożność przy wyjmowaniu patelni do duńskich naleśników z grilla, aby nie rozlać pozostałości potrawy/płynu.
- Po użyciu umyć patelnię do duńskich naleśników ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Przed ręcznym myciem namoczyć naczynie w wodzie, aby usunąć cząstki żywności, które mocno przywarły do powierzchni. Do tego celu można używać miękkich gąbek ściernych lub szcotek. **⚠PRZESTROGA:** Nie wolno używać metalowych gąbek/szczotek ani szorstkich mydeł ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę porcelanową. Po umyciu dokładnie wysuszyć patelnię do duńskich naleśników.
- Usunąć zanieczyszczenia z rusztu(ów) do pieczenia za pomocą stalowej szczotki drucianej.
- Jeśli luźne włosie jest widoczne na ruszcie (rusztach) do pieczenia lub na samej szczotce, należy ją wymienić.

Невыполнение инструкций ОПАСНО, ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ, ВНИМАНИЕ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ может привести к ожогам и/или серьезным травмам, а также повреждению имущества.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не используйте сковороду для приготовления датских оладьев без решетки (решеток) для пищи Gourmet BBQ System™.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: В процессе эксплуатации Gourmet BBQ System™ и приготовления пищи всегда используйте защитные перчатки для гриля.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не пытайтесь снять горячую сковороду для приготовления датских оладьев с гриля.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не роняйте чугунную сковороду для приготовления датских оладьев — она может треснуть.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ

Перед первым использованием: Тщательно помойте новую сковороду для приготовления датских оладьев вручную, используя мягкое средство для мытья посуды. Высушите мягкой тканью или бумажной салфеткой.

Следуйте всем инструкциям ОПАСНО, ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ и ВНИМАНИЕ, приведенным в Руководстве пользователя гриля Weber®.

- Следуйте инструкциям, приведенным в Руководстве пользователя гриля Weber®, чтобы подготовить его к приготовлению блюд на гриле прямым способом.
- **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГАЗОВОМ ГРИЛЕ:** Установите решетку (решетки) в гриль со вставкой для сковороды для приготовления датских оладьев и подогрейте в течение примерно 15 минут.
- **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА УГОЛЬНОМ ГРИЛЕ:** После того, как уголь стал горячим (примерно через 25 минут), используя рукавицы для гриля, установите решетку (решетки) для пищи в гриль, а сковороду для приготовления датских оладьев – в отверстие в решетке (решетках). Разогрейте сковороду для приготовления датских оладьев и решетку (решетки) в течение примерно 10–15 минут.
- Наденьте рукавицы или перчатки и налейте по 1 чайной ложке масла в каждое углубление на сковороде для приготовления датских оладьев.
- Наденьте рукавицы или перчатки и поместите тесто/продукт в каждое углубление с помощью ложки или чашки.
- Избегайте переполнения углубления. Закройте крышку гриля. **⚠ ВНИМАНИЕ!** Металлическая лопатка или ложка может повредить эмалированную поверхность сковороды для приготовления датских оладьев.
- Не снимайте сковороду для приготовления датских оладьев, пока она не остынет. Будьте осторожны при извлечении сковороды для приготовления датских оладьев из гриля, чтобы из нее не выпали остатки продуктов и не вылилась жидкость.
- После использования помойте сковороду для приготовления датских оладьев теплой мыльной водой вручную. Замочите в воде, чтобы удалить прилипшие частицы, прежде чем мыть сковороду. Для очистки можно воспользоваться нейлоновыми или мягкими абразивными губками/щетками. **⚠ ВНИМАНИЕ!** Не используйте металлические скребки/щетки или жесткие абразивные моющие средства, поскольку они могут повредить эмалированную поверхность. Тщательно высушите сковороду для приготовления датских оладьев после мойки.
- Очистите решетку (решетки) для пищи стальной щеткой.
- Замените щетку при обнаружении оторвавшихся щетинок на щетке или решетке для пищи.

CS PÁNEV NA KOBLIHY WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Nedodržování pokynů uvedených v části NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ, UPOZORNĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ může vést k popáleninám a/nebo vážným zraněním osob, případně škodám na majetku.

⚠ VAROVÁNÍ: Nepoužívejte pánev na koblíhy bez grilovacího roštu(ů) Gourmet BBQ System™.

⚠ VAROVÁNÍ: Při manipulaci s Gourmet BBQ System™ vždy používejte ochranné rukavice s tepelnou izolací.

⚠ VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se odstranit horkou pánev na koblíhy z grilu.

⚠ POZOR: Dbejte na to, aby litinová pánev na koblíhy neupadla – mohla by prasknout.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

Před prvním použitím: Novou pánev na koblíhy důkladně omyjte vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí. Vytřete dosucha jemnou tkaninou nebo papírovou utěrkou.

Dodržujte veškeré pokyny uvedené v částech NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ v příručce pro majitele grilu Weber®.

- Při sestavování grilu pro **přímé grilování** dodržujte pokyny uvedené v příručce pro gril na dřevěné uhlí Weber®.
- **GRILY NA PLYN:** Vložte rošt(y) se zasazenou pávní na koblíhy do grilu a předehřívejte přibližně 15 minut.
- **GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ:** Po důkladném rozžhavení uhlí (po zhruba 25 minutách) vložte do grilu rošt(y) a do otvoru roštu(ů) zasaďte pánev na koblíhy. Použijte přitom rukavice s tepelnou izolací. Předehřívejte pánev na koblíhy a rošt(y) po dobu přibližně 10–15 minut.
- Nasadte si rukavice a do každé prohlubně horké pánve na koblíhy přidejte 1 lžičku oleje.
- Pomocí lžičky nebo hrnku vlévejte do jednotlivých prohlubní těsto/potravinu.
- Dbejte, abyste těsto nepřelili. Přiklopte poklop grilu. **⚠ POZOR:** Používání kovových lžic nebo lopatek může způsobit poškození smaltovaného povrchu pánve na koblíhy.
- Nevyjmějte pánev na koblíhy, dokud nevychladne. Při vyjímání pánve na koblíhy z grilu dbejte opatrnosti, aby vám nevypadl pokrm či abyste nevylili tekutinu.
- Po použití omyjte pánev na koblíhy ručně teplou mýdlovou vodou. Ponořte do vody, abyste před ručním mytím odstranili případné uplěné zbytky potravy. Lze použít nylonové nebo měkké abrazivní polštářky nebo kartáčky. **⚠ POZOR:** Nepoužívejte ocelové kartáčky ani abrazivní čisticí prostředky. Mohou způsobit poškození smaltovaného povrchu. Po umytí pánve na koblíhy důkladně osušte.
- Ocelovým kartáčem odstraňte nečistoty z grilovacího roštu(ů).
- Pokud na grilovacím roštu(rostech) nacházejí drátky či uvolněné z kartáče, vyměňte je.

SK PANVICA EBELSKIVER GURMÁNSKEHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Pri nedodržaní všetkých pokynov označených ako NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE, UPOZORNENIE a POUŽITIE môže dôjsť k popáleninám alebo vážnym poraneniám vás alebo iných ľudí a škode na majetku.

⚠ VAROVANIE: Nepoužívajte panvicu ebelskiver bez varných roštov gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™.

⚠ VAROVANIE: Počas manipulácie alebo používania gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™ používajte vždy piknikové palčiaci alebo grilovacie rukavice odolné voči teplu.

⚠ VAROVANIE: Nepokúšajte sa vybrať horúcu panvicu ebelskiver z grilu.

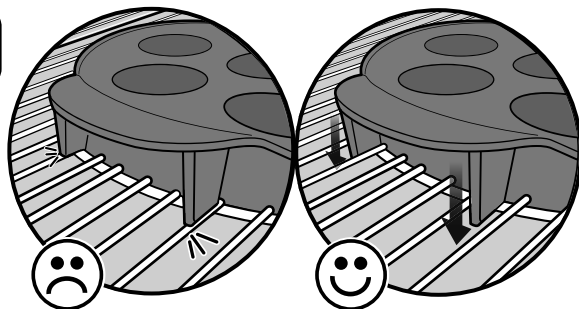
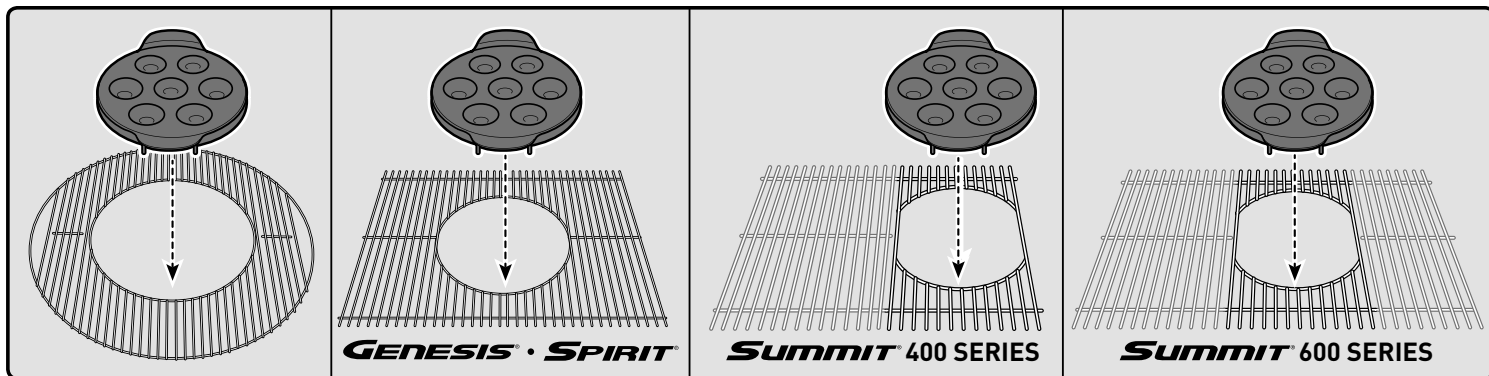
⚠ UPOZORNENIE: Nenechajte liatinovú panvicu ebelskiver spadnúť, pretože sa rozbije.

Dodržujte všetky pokyny označené ako NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a UPOZORNENIE uvedené v Používateľskej príručke grilu Weber®.

- Dodržujte pokyny v Používateľskej príručke grilu Weber® ohľadom nastavenia grilu na **priame grilovanie**.
- **PRE GRILOVANIE NA PLYNOVOM GRILE:** Položte rošty do grilu s vložkou panvice ebelskiver a predhrejte na približne 15 minút.
- **PRE GRILOVANIE NA GRILE NA DREVĚNÉ UHLIE:** Po úplnom rozpálení uhlia (približne 25 minútach) položte pomocou piknikových palčiacov alebo rukavíc varné rošty do grilu a položte vložku panvice ebelskiver do otvoru roštov. Predhrejte panvicu ebelskiver a rošty na približne 10 až 15 minút.
- Pomocou palčiaci alebo rukavice pridajte jednu čajovú lyžicu oleja do každej dutiny horúcej panvice ebelskiver.
- Pomocou palčiaci alebo rukavice vložte s lyžicou alebo pohárom cesto alebo jedlo do každej dutiny.
- Dutinu cestom ani jedlom neprepĺňajte. Zatvorte veko grilu. **⚠ UPOZORNENIE:** Porcelánom smaltovaný povrch panvice ebelskiver sa môže poškodiť používaním kovovej stierky alebo lyžice.
- Panvicu ebelskiver vyberte, až keď vychladne. Pri vyťahovaní panvice ebelskiver z grilu buďte opatrní, aby vám nevypadlo zostávajúce jedlo alebo aby ste nevylili tekutinu.
- Po použití umyte panvicu ebelskiver ručne teplou mýdlovou vodou. Pred ručným umývaním ju nechajte odstáť vo vode, aby bolo možné odstrániť stvrdnuté kusy. Môžete použiť nylonové alebo mäkké abrazívne špongie alebo kefy. **⚠ UPOZORNENIE:** Nepoužívajte kovové špongie alebo kefy, prípadne drsné umývacie prostriedky, pretože tie zničia porcelánovo smaltovaný povrch. Po umytí panvicu ebelskiver dôkladne vysušte.
- Nečistoty na varnom rošte vykefujte kefou s oceľovými štetinami.
- Vymeňte kefu, ak nájdete na varnom rošte alebo kefe uvoľnené štetiny.

POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred prvým použitím: Rukou dôkladne umyte novú panvicu ebelskiver s umývacím prostriedkom na riad. Vysušte dôkladne mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.



HU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER (DÁN PALACSINTA) SÜTŐ

A VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS, VIGYÁZAT és HASZNÁLATI utasítások mellőzése és be nem tartása égési és/vagy más súlyos sérüléseket, valamint anyagi kárt okozhat.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használja az ebelskiver sütőt a Gourmet BBQ System™ sütőrostélyok nélkül.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A Gourmet BBQ System™ grillsütőn végzett munka közben használjon hőálló grillezőkesztyűt.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne próbálja levenni a forró ebelskiver sütőt a grillezőről.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne ejtse le az öntöttvas ebelskiver sütőt mert eltörik.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

Első használat előtt: Első használat előtt mossa meg alaposan kézzel az ebelskiver sütőt enyhén mosószeres vízben. Törölje szárazra egy puha ronggyal vagy papírtörölkővel.

Tartsa be a Weber® grillsütő használati útmutatójában található VESZÉLYRE, FIGYELMEZTETÉSRE és ÖVINTÉZKEDESRE vonatkozó előírásokat.

- A grillsütő közvetlen grillezéshez történő beállításához kövesse a Weber® grillsütő használati útmutatóját.
- **GRILLEZÉS GÁZÜZEMŰ GRILLSÜTŐVEL:** Helyezze a sütőrostélyokat a grillsütőre az ebelskiver sütő betéttel együtt és melegítse elő körülbelül 15 percig.
- **GRILLEZÉS SZENES GRILLSÜTŐVEL:** A szén felmelegedése után (körülbelül 25 perc) a grillezőkesztyű segítségével helyezze a sütőrostélyt a grillsütőre és helyezze az ebelskiver betétet a sütőrostély nyílására. Melegítse elő az ebelskiver sütőt és sütőrostélyokat körülbelül 10–15 percig.
- Kesztyű vagy fogó segítségével öntsön 1 kávéskanálnyi olajat az ebelskiver sütő összes mélyedésébe.
- Kesztyű vagy fogó segítségével helyezze a tésztát/ételt a mélyedésekbe egy kanál vagy csésze segítségével.
- Vigyázzon, hogy ne töltse túl a mélyedéseket. Zárja le a grillsütő fedelét. **⚠VIGYÁZAT:** Fém spatula vagy kanál használata felsértheti az ebelskiver sütő porcelánbevonatos felületét.
- Eltávolítás előtt várja meg, amíg az ebelskiver sütő kihűl. Az ebelskiver sütő leemelésekor a grillezőről vigyázzon, hogy ne folyhasson ki a fennmaradó étel/folyadék.
- Használat után mossa meg kézzel az ebelskiver sütőt meleg, szappanos vízben. A kézi mosás előtt a lerakódások eltávolításához áztassa vízbe. Használhat műanyag vagy puha dörzsszivacsot. **⚠VIGYÁZAT:** Ne használjon fém dörzsölőanyagot vagy maró hatású mosószert, mert az károsítja a porcelánbevonatot. Mosás után alaposan szárítsa meg az ebelskiver sütőt.
- Kefélje le a sütőrostélyokról az ételmaradékokat egy drótkéfével.
- Ha kihullott kefeszálakat talál a sütőrostélyon vagy keféen, cserélje ki a kefét.

RO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ - EBELSKIVER (PENTRU PREPARAREA GOGOȘELOR AEBLESKIVER)

Necitirea și nerespectarea specificațiilor cu privire la PERICOLE, AVERTISMENTE, ATENȚIONĂRI și UTILIZARE pot duce la arsuri și/sau răniri grave ale utilizatorului și celor din jur precum și la deteriorarea bunurilor personale.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Folosiți întotdeauna ebelskiver-ul împreună cu grilul de prăjire din Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Utilizați întotdeauna mănuși de grătar sau mănuși termorezistente în timp ce manipulați Gourmet BBQ System™ sau pregătiți mâncăruri cu ajutorul acestuia.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu încercați să îndepărtați un ebelskiver fierbinte de pe grătar.
- ⚠ **ATENȚIE:** Aveți grijă să nu scăpați pe jos ebelskiver-ul din fontă pentru că acesta se va sparge.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de prima utilizare: Spălați la mână noul ebelskiver cu mare grijă, folosind un detergent lichid pentru vase slab. Uscați-l bine cu o cârpă moale sau cu un șervet de hârtie.

Urmați toate specificațiile cu privire la PERICOLELE, AVERTISMENTELE și ATENȚIONĂRILE din Manualul dvs. de utilizare grătare Weber®.

- Urmați instrucțiunile din Manualul dvs. de utilizare grătare Weber® pentru a pregăti grătarul la operațiunea de preparare pe grătar.
- **ÎN CAZUL GRĂTARELOR CU GAZ:** Așezați grilul de prăjire împreună cu inserția ebelskiver pe grătar și preîncălziți-l aproximativ 15 minute.
- **ÎN CAZUL GRĂTARELOR PE CĂRBUNE DE LEMN:** După ce cărbunii au devenit suficient de fierbinți (aproximativ 25 minute), așezați grilul de prăjire pe grătar, folosiți mănuși de grătar sau mănuși termorezistente, și introduceți inserția ebelskiver în orificiul grilului. Preîncălziți ebelskiver-ul și grilul de prăjire aproximativ 10–15 minute.
- Folosiți mănuși, adăugați câte 1 linguriță de ulei fierbinte în fiecare dintre cavitățile ebelskiver-ului fierbinte.
- Folosiți mănuși, cu o lingură sau o cană puneți aluat/mâncare în fiecare cavitate.
- Evitați supraîncălzirea cu aluat/mâncare a cavității. Închideți capacul grătarului.
- **⚠ATENȚIE:** Folosirea unei spatule sau linguri din metal poate cauza deteriorarea suprafeței de fontă emailată cu porțelan a ebelskiver-ului.
- Nu îndepărtați ebelskiver-ul înainte ca acesta să se fi răcit. Ridicați cu grijă ebelskiver-ul de pe grătar pentru a evita vărsarea alimentelor/lichidelor rămase în acesta.
- După folosire spălați la mână ebelskiver-ul cu apă caldă și săpun. Înmuiati-l în apă pentru a îndepărta depunerile întărite de mâncare înainte de spălare la mână. Puteți folosi bureți de vase/perii din nylon sau material puțin abraziv. **⚠ATENȚIE:** Nu folosiți bureți de vase metalici/perii metalice sau săpunuri abrazive dure, deoarece acestea/acestea vor deteriora suprafața din fontă emailată cu porțelan. După spălare uscați cu grijă ebelskiver-ul.
- Curățați resturile de mâncare de pe grilul de prăjire cu o perie de sârmă din oțel.
- Înlocuiți peria dacă are firele slăbite sau dacă găsiți fire căzute pe grilul de prăjire.

Če ne preberete in upoštevate vseh opozoril za NEVARNOST, POZOR, OPOZORILO in navodil za UPORABO, lahko to povzroči opekline in/ali hude telesne poškodbe vas in drugih ljudi ter materialno škodo.

Δ OPOZORILO: Ne uporabljajte ebelskiverja (ponve za palačinke) brez Gourmet BBQ System™ mreže (mrež) za pečenje.

Δ OPOZORILO: Vedno uporabljajte na vročino odporne rokavice ali rokavice za žar, ko upravljate z ali pečete na sistemu Gourmet BBQ System™.

Δ OPOZORILO: Ne poskušajte odstraniti vročega ebelskiverja (ponve za palačinke) z žara.

Δ POZOR: Pazite, da litoželezni ebelskiver (ponev za palačinke) ne pade na tla – lahko poči.

UPORABA IN NEGA

Pred prvo uporabo: Ročno temeljito operite nov ebelskiver (ponev za palačinke) z blagim detergentom za pomivanje posode. Temeljito posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

Upoštevajte vsa opozorila pod oznakami NEVARNOST, OPOZORILO in POZOR v navodilih za uporabo žara Weber®.

- Upoštevajte napotke v navodilih za uporabo vašega Weber® žara za pripravo žara za **neposredno pečenje**.
- **PEČENJE NA PLINSKEM RAŽNJU:** Vstavite mrežo (mreže) v žar z vstavljenim ebelskiverjem in predhodno segrevajte približno 15 minut.
- **ZA PEČENJE NA RAŽNJU NA OGLJE:** Ko je oglje že povsem segreto (po približno 25 minutah), s pomočjo rokavic za žar postavite mrežo (mreže) za pečenje v žar in vložite ebelskiver (ponev za palačinke) v odprtino v mreži. Predhodno segrevajte ebelskiver in mrežo (mreže) približno 10–15 minut.
- Z uporabo rokavice dodajte 1 čajno žličko olja v vsako od vdolbin v vročem ebelskiverju.
- Z uporabo rokavice z žlico vlagajte testo/hrano v posamezno vdolbino.
- Ne prenapolnite vdolbine s testom/hrano. Zaprite pokrov žara. **ΔPOZOR:** Uporaba kovinske lopatice ali žlice na površini ebelskiverja lahko povzroči poškodbe obloge iz emajla.
- Ne odstranite ebelskiverja (ponve za palačinke), dokler se ne shladi. Bodite previdni, ko dvigujete ebelskiver iz žara, da ne raztresete/razlijete preostale hrane/tekočine.
- Po uporabi ročno operite ebelskiver (ponev za palačinke) s toplo milnico. Pred ročnim pranjem namakajte v vodi, da odstranite trdovratne delce. Najlonske ali mehke abrazivne gobice/ščetke lahko uporabljate. **ΔPOZOR:** Ne uporabljajte kovinskih gobic/ščetk ali jedkih abrazivnih mil, ker lahko poškodujejo oblogo iz emajla. Temeljito posušite ebelskiver po pranju.
- Odstranite smeti z mreže (mrež) za pečenje z žično ščetko z jeklenimi ščetinami.
- Zamenjajte ščetko, če na mreži (mrežah) za pečenje ali na ščetki opazite odpadle ščetine.

Ako ne pročitate i ne držite se izjava OPASNOST, UPOZORENJE, OPREZ i UPOTREBA, to može dovesti do opekline i/ili ozbiljnih ozljeda vas i drugih osoba te oštećenja na osobnoj imovini.

Δ UPOZORENJE: Nemojte koristiti ebelskiver bez Gourmet BBQ System™ rešetki za pripremu hrane.

Δ UPOZORENJE: Uvijek koristite toplinski odporne zaštitne rukavice za roštilj pri rukovanju ili pripremi hrane na Gourmet BBQ System™.

Δ UPOZORENJE: Ne pokušavajte skinuti vrući ebelskiver s roštilja.

Δ OPREZ: Ne bacajte ebelskiver od lijevanog željeza — razbit će se.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

Prije prve upotrebe: Dobro operite rukom novi ebelskiver u blagom deterdžentu za pranje suđa. Dobro osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom.

Držite se izjava OPASNOST, UPOZORENJE i OPREZ koje se nalaze u priručniku za korisnike roštilja Weber®.

- Držite se uputa iz korisničkog priručnika za Weber® roštilj kako biste roštilj pripremili za **neposredno pečenje**.
- **PRIPREMA ROŠTILJA NA PLINU:** Stavite rešetke u roštilj sa stavljenim ebelskiverom i zagrijavajte oko 15 minuta.
- **PRIPREMA ROŠTILJA NA UGLJENU:** Kada se ugljen dobro zažari (oko 25 minuta), rukavicama za roštilj ili drugim zaštitnim rukavicama stavite rešetke u roštilj i stavite ebelskiver u otvor na rešetki. Zagrijavajte ebelskiver i rešetke oko 10–15 minuta.
- Uz upotrebu zaštitnih rukavica za roštilj dodajte 1 čajnu žlicu ulja u svako gnijezdo na ebelskiveru.
- Uz upotrebu zaštitnih rukavica za roštilj, žlicom ili šalicom stavite tijesto / hranu u svako gnijezdo.
- Nemojte prepuniti gnijezdo tijestom / hranom. Zatvorite poklopac roštilja. **ΔOPREZ:** Upotreba metalne lopatice ili žlice na površini ebelskivera može oštetiti porculansku emajliranu površinu.
- Ne skidajte ebelskiver dok se ne ohladi. Pazite da pri vađenju ebelskivera iz rešetke ne razlijete zaostalu hranu / tekućinu.
- Nakon upotrebe ebelskiver operite rukom u toploj vodi sa sapunom. Namočite ga u vodi kako biste odstranili tvrdokorne čestice prije samog pranja. Mogu se koristiti plastični ili mekani abrazivni jastučići / četke. **ΔOPREZ:** Nemojte koristiti metalne jastučice / četke ili gruba sredstva za čišćenje jer njima ćete oštetiti porculansku emajliranu površinu. Nakon pranja, ebelskiver dobro osušite.
- Iščetkajte otpatke s rešetki za pripremu hrane čeličnom žičnom četkom.
- Zamijenite četku ako naidete na ispane dlačice na rešetkama za primjenu.

OHU–, HOIATUS–, ETTEVAATUS– ja KASUTUSMÄRKUSTE lugemata ja järgimata jätmine võib põhjustada teile või teistele inimestele põletushaavu ja/või raskeid kehavigastusi ning varalist kahju.

Δ HOIATUS. Äрге kasutage Ebelskiverit ilma Gourmet BBQ System™-i küpsetusresti(de)ta.

Δ HOIATUS. Kasutage kuumakindlaid pajalappe või kindaid iga kord, kui käsitate Gourmet BBQ System™-it.

Δ HOIATUS. Äрге püüdke kuuma Ebelskiverit grillilt eemaldada.

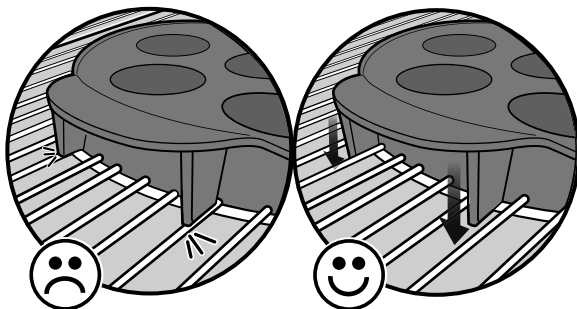
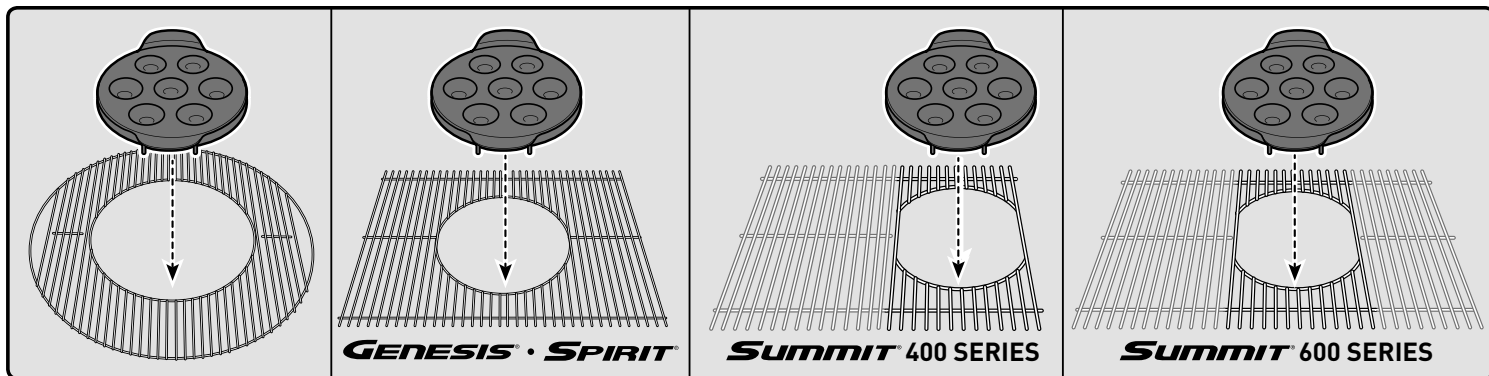
Δ ETTEVAATUST! Äрге pillake valurauast Ebelskiverit maha. See läheb katki.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

Enne esimest korda kasutamist: Peske uus Ebelskiver pehmetoimelise nõudepesuvedelikuga põhjalikult puhtaks. Kuivatage korralikult pehme riidelapi või paberrätikuga.

Järgige kõiki Weber®-i grilli kasutusjuhendis toodud OHU–, HOIATUS– ja ETTEVAATUSMÄRKUSI.

- Järgige Weber®-i grilli kasutusjuhendis antud juhiseid grilli ettevalmistamiseks **otseseks grillimiseks**.
- **GAASGRILLIGA GRILLIMINE.** Asetage rest(id) koos Ebelskiveri sisestusdetailiga grilli sisse ja eelkuumutage ligikaudu 15 minutit.
- **SÕEGRILLIGA GRILLIMINE.** Kui söed on üleni kuumad (ligikaudu 25 minuti möödumisel; kasutage pajalappe või kindaid), asetage küpsetusrest(id) grilli ja pange Ebelskiveri sisestusdetail resti(de) avastesse. Eelkuumutage Ebelskiverit ja resti/reste ligikaudu 10–15 minutit.
- Kasutage pajakinnast või –lappi ja lisage 1 teelusikatäis õli kuuma Ebelskiveri igasse õõnsusse.
- Kasutage pajakinnast või –lappi ja pange tainas/toit lusika või tassi abil igasse õõnsusse.
- Äрге pange liiga palju tainast/toitu õõnsusse. Sulgege grillikaas. **ΔETTEVAATUST!** Metallspaatli või –lusika kasutamine Ebelskiveri pinnal võib kahjustada portselan–emailleeritud katet.
- Äрге eemaldage Ebelskiverit enne, kui see on jahtunud. Olge Ebelskiveri grillist välja tõstmisel ettevaatlik, et allesjäänud toit/vedelik maha ei kukuks.
- Peske Ebelskiver pärast kasutamist käsitsi sooja vee ja seebiga. Leotage enne käsipesu vees, et kinnijäänud osakesed lahti leotada. Kasutada võib nailonist või pehmeid abrasiivseid käsnu/harju. **ΔETTEVAATUST!** Äрге kasutage metallist käsnu/harju ega tugevatoimelisi abrasiivseid seepe, sest need kahjustavad portselan–emailleeritud katet. Pärast pesemist kuivatage Ebelskiver korralikult ära.
- Harjake küpsetusrest(id) jääkidest puhtaks terasharjaga.
- Vahetage hari välja, kui märkate küpsetusresti(de) või harjal lahtiseid harjaseid.



LV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ EBELSKIVER PANKŪKU PANNA

Neizlasot un neievērojot visus paziņojumus, kas apzīmēti ar BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS, UZMANĪBU un LIETOŠANA, jūs varat izraisīt apdegumus un/vai nopietnas traumas sev un citiem cilvēkiem, kā arī mantas bojājumus.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** neizmantojiet ebelskiver pankūku pannu bez Gourmet BBQ System™ cepšanas režģa(-iem).
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** gatavojot ēdienu ar Gourmet BBQ System™, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nemēģiniet izņemt no grila karstu ebelskiver pankūku pannu.
- ⚠ **UZMANĪBU:** sargājiet čuguna ebelskiver pankūku pannu no kritieniem — tā var saplīst.

LIETOŠANA UN KOPŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes: rūpīgi nomazgājiet jauno ebelskiver pankūku pannu ar rokām, izmantojot vieglu trauku mazgājamo līdzekli. Kārtīgi nosusiniet to ar mīksta auduma vai papīra dvieļi.

Ievērojiet visus ar BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU apzīmētos paziņojumus, kas atrodami Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā.

- Izpildiet visus Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā sniegtos norādījumus par grila sagatavošanu tiešajai grilēšanai.
- **GRILĒŠANAI AR GĀZES GRILU:** ievietojiet cepšanas režģi(-us) kopā ar ebelskiver pankūku pannas ieliktni grilā un karsējiet aptuveni 15 minūtes.
- **GRILĒŠANAI AR KOKOGLŪ GRILU:** kad ogles kārtīgi uzkaršušas (aptuveni 25 minūtes pēc iedegšanas), izmantojot grilēšanas cimdus, ievietojiet cepšanas režģi(-us) grilā un ievietojiet ebelskiver pankūku pannu cepšanas režģa(-u) atvērumā. Ļaujiet ebelskiver pankūku pannai un cepšanas režģim(-iem) aptuveni 10 – 15 minūtes uzkarst.
- Izmantojot cimdus, ielejiet katrā ebelskiver pankūku pannas padziļinājumā pa 1 tējkarotei eļļas.
- Izmantojot cimdus, ielejiet ar karoti vai krūzi katrā padziļinājumā mīklu vai ievietojiet cita veida ēdienu.
- Nepārpildiet padziļinājumus ar mīklu/ēdienu. Aizveriet grila vāku. ⚠ **UZMANĪBU:** izmantojot ēdiena apgrīšanai metāla lāpstīņu vai karoti, var tikt bojāts ebelskiver pankūku pannas porcelāna emaljas pārklājums.
- Neizņemiet ebelskiver pankūku pannu no grila, kamēr tā nav atdzisusi. Izceļot ebelskiver pankūku pannu no grila, esiet uzmanīgi, lai neizbērtu vai neizlietu uz tās palikušo ēdienu vai šķidrumu.
- Pēc lietošanas nomazgājiet ebelskiver pankūku pannu ar siltu ziepjūdeni. Lai notīrītu piedegušas vai piekaltušas ēdiena daļiņas, atmieksējiet tās ar ūdeni. Varat izmantot neilona vai cita mīksta materiāla abrazīvās tīrīšanas salvetes vai suku. ⚠ **UZMANĪBU:** neizmantojiet metāla abrazīvās salvetes/sukas vai abrazīvās pastas, jo tās sabojās porcelāna emaljas pārklājumu. Pēc nomazgāšanas kārtīgi nosusiniet ebelskiver pankūku pannu.
- Notīriet cepšanas režģi(-us) ar tērauda stiepli suku.
- Ja uz cepšanas režģa(-iem) vai uz suku ir pamanāmi izkrituši sari, nomainiet suku.

LT „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ DANIŠKŲ BLYŅŲ KEPTUVĒ

Perskaitykite ir vadovaukitės PAVOJAUS, ĮSPĖJIMŲ, ATSARGUMO ir NAUDOJIMO nuostatomis, kad išvengtumėte nudegimų ir (ar) sunkių sužeidimų, bei žalos asmeniniam turtui.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nenaudokite daniškų blynų keptuvės be „Gourmet BBQ System™“ kepaųjų grotelių.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Visada mūvėkite karščiui atsparias kepsninės pirštines, kai naudosite „Gourmet BBQ System™“.

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Nebandykite nuimti karštos daniškų blynų keptuvės nuo kepsninės.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Nenumeskite ketaus daniškų blynų keptuvės – ji gali suskilti.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš pirmą kartą naudojant: kruopščiai rankomis išplaukite naują daniškų blynų keptuvę, naudodami švelnų indų plovimo skystį. Gerai nuvalykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.

Vadovaukitės visomis PAVOJAUS, ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nuostatomis, pateiktomis „Weber®“ kepsninės naudojimo gide.

- Vadovaukitės „Weber®“ kepsninės gido naudojimo instrukcijomis, kaip paruošti kepsninę tiesioginiam kepimui.
- **KEPIMUI DUJINE KEPSNINE:** Įdėkite grotelės į kepsninę su daniškų blynų keptuvės įdėklu ir pašildykite apie 15 minučių.
- **KEPIMUI MEDŽIO ANGLIŲ KEPSNINE:** Kai medžio anglys visiškai įkais (po apytiksliai 25 minučių), mūvėdami kepsninės pirštines įdėkite kepausias grotelės į kepsninę, o daniškų blynų keptuvės įdėklą – į grotelių ertmę. Pakaitinkite daniškų blynų keptuvę ir grotelės apie 10–15 minučių.
- Mūvėdami pirštine įpilkite po 1 arbatinį šaukštelį aliejaus į kiekvieną įkaitusios daniškų blynų keptuvės įdubą.
- Mūvėdami pirštine įpilkite plaktos tešlos / ruošinio į kiekvieną įdubą, naudodami šaukštą arba puodelį.
- Nepripilkite per daug plaktos tešlos / ruošinio į įdubą. Uždenkite kepsninės dangtį.
- **ATSARGIAI:** Jei metaline mentele arba šaukštu priliosite daniškų blynų keptuvės paviršių, galite sugadinti porceliano emalio apdailą.
- Neišimkite daniškų blynų keptuvės, kol ji neatvės. Būkite atsargūs, kai kelsite daniškų blynų keptuvę iš kepsninės, kad nenumestumėte likusio maisto / neišpildumėte skysčių.
- Po naudojimo rankomis išplaukite daniškų blynų keptuvę šiltu, muiluotu vandeniu. Sunkiai nuplaunamus likučius pamirkykite vandenyje prieš plaudami rankomis. Galima naudoti nailonines arba minkštas šveičiamąsias šluostes / šepetis. ⚠ **ATSARGIAI:** Nenaudokite metalinių šluosčių / šepetų arba edaus šveičiamąjo muilo, nes tai gali pažeisti porceliano emalio apdailą. Išplautą daniškų blynų keptuvę gerai išdžiovinkite.
- Nušveikite likučius nuo kepaųjų grotelių su plieninių šerių vieliniu šepetiu.
- Pakeiskite šepetį, jei rasite iškritusių šerių ant kepaųjų grotelių arba šepetio.

EN WARRANTY

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that this product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. **THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.**

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid. This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornados, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, **which may vary.**

ES GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantiza con el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL que este producto está libre de defectos, tanto en los materiales como de fabricación, a contar de la fecha de compra y del modo siguiente: 2 años después de haber adquirido y puesto en marcha este producto según las instrucciones impresas adjuntas. Weber solicitará una prueba documental de la fecha de compra. **POR LO TANTO, SE DEBE CONSERVAR EL RECIBO Y/O LA FACTURA CORRESPONDIENTE A LA COMPRA.**

Esta garantía se limita únicamente a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales y que al examinarlas, indiquen que son defectuosas según los criterios de Weber. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte correrán a cargo del comprador y se deberán pagar anticipadamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo pagados. Esta garantía no cubre los fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento, servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, así como la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta o cualquier otra garantía implícita de ningún daño accidental o resultante. La presente garantía le otorga derechos legales específicos pudiendo tener otros derechos, **que podrían variar.**

FR GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication à compter de la date d'achat et selon les conditions suivantes : garantie de 2 ans dans la mesure où le montage et l'utilisation du produit sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. **CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.**

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses en conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber® de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement, à la seule discrétion de Weber. Si Weber vous demande de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Weber renvoie les pièces à l'acheteur en port prépayé. La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements résultant d'un accident, d'une utilisation abusive ou incorrecte, d'une modification, d'une application incorrecte, d'un acte de vandalisme, d'une installation incorrecte, d'une maintenance/un entretien incorrect(e), ou d'un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'air) à des produits chimiques. Weber décline toute responsabilité relative à des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous octroie des droits spécifiques. D'autres droits, **variables selon les régions**, peuvent s'appliquer à votre cas.

DE GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantiert hiermit dem ERSTKÄUFER, dass dieses Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. **BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.**

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz entsprechender Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, gehen die Frachtkosten zu Ihren Lasten. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und übernimmt die Fracht- bzw. Postgebühren. Diese eingeschränkte Garantie umfasst ohne Anspruch auf Vollständigkeit, insbesondere nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckenfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Verschluss- oder Schäden aufgrund von Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfahrenen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Umgebung, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie für Folgeschäden nicht haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. **Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.**

FI TAKUJ

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) takaa täten tämän tuotteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopaivan jälkeen seuraavasti: 2 vuotta kootuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopaivämäärästä. **SÄILYTÄ TAMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU.**

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen. Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivalasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialustuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillisistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet, ja käyttäjällä voi olla myös muita oikeuksia.

NO GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterer at dette produktet er levert kjøper uten defekter i materiale og produksjonsarbeid. Dersom instruksjonene som er vedlagt, er fulgt, er garantitiden 2 år fra kjøpsdato. **TA DERFOR VARE PÅ KVITTERING/FAKTURA.**

Garantien begrensar seg til reparaasjon og utskifting av delar som er defekte ved normal bruk, og ved undersøkelse er godkjent av Weber. Er reklamasjonen godkjent vil Weber reparere eller utskifte delene uten kostnader. Hvis delene må sendes inn, må kjøper selv betale transportkostnadene. Weber vil betale for returvarer til kjøper. Garantien dekker ikke mangler eller driftvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold/service. Videre dekker heller ikke garantien skader som skyldes værforhold som orkan, jordskjelv eller tornadoer. Dersom forårsaket av kontakt med kemikalier eller direkte sollys, inngår heller ikke i garantien. Garantien gir deg spesielle lovbestemte rettigheter, **som kan variere.**

DA GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterer hermed over for den OPRIINDELIGE KØBER, at dette produkt er uden materiale- eller fremstillingsfejl fra købsdatoen på følgende måde: 2 år, når det er samlet og betjent i henhold til den trykte vejledning, der følger med. Weber kan stille krav om rimeligt bevis af købsdatoen. **DU BØR DERFOR GEMME DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.**

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskitning af dele, som viser sig at være defekte ved normal brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse viser sig at være defekte på en måde, som Weber godkender. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vælger Weber enten at reparere eller udskitte sådanne dele uden beregning. Sådanne defekte dele returneres, så foresendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen, fragt eller frimærker betales forud. Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftvanskeligheder, som skyldes ulykke, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hæværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og mistarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for uforstået garanti for tilfældige eller folgemæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, **som kan variere fra land til land.**

SV GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN att denna produkt är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten. Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. **DÄRFÖR SKA DU SPARA KVITTET ELLER FAKTURAN.**

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott. Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaksamhet, ändringar, felaktig användning, vandalisim, felaktig montering eller korrekt underhåll/service, eller vid oönskade tillfälliga utlösa normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordskvalv eller tromb, eller missfångningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, **som kan variera.**

NL GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat dit product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wanneer dit is gemonteerd en gebruikt conform de bijbehorende instructies. Weber kan in vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. **BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.**

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn onder normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedgekeurd, dan zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen of repareren. Bij het retourneren van defecte onderdelen dienen de vervoerskosten vooraf betaald te zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper terugzenden nadat overeenstemming is bereikt m.b.t. de verzendkosten. Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruikproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor deze of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten. Daarnaast geniet u mogelijk nog andere rechten **welke kunnen verschillen.**

IT GARANZIA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente articolo contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come di seguito indicato: 2 anni se il montaggio e l'utilizzo avvengono in conformità alle istruzioni stampate fornite con il prodotto. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. **PER QUESTO MOTIVO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.**

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso di richiesta di restituzione dei componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà le parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati. La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corretta, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La presente Garanzia od ogni Garanzia implicita escludono la responsabilità di Weber per eventuali danni accidentali o indiretti. La presente garanzia assicura i diritti legali specifici ed altri diritti eventuali, **che possono variare.**

PT GARANTIA

A Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garante ao COMPRADOR FINAL, que o produto estará livre de defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma: 2 anos quando montado e posto em função de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe um comprovativo da data de compra. **PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FATURA.**

Esta garantia estará limitada à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, conformemente as exigências da Weber, sejam consideradas como defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com as despesas de transporte ou de envio por sua conta. Esta garantia limitada não abrange quaisquer falhas ou dificuldades de utilização devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorreta, vandalismo, instalação incorreta ou manutenção ou serviço incorretos, ou caso não tenha sido efectuada a manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por quaisquer danos incidentais ou consequenciais. Esta garantia concede-lhe direitos legais específicos e também poderá ter outros direitos, **que podem variar.**

PL GWARANCJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie będzie zamontowane i użytkowane zgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi. Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. **DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU URZĄDZENIA LUB FAKTURĘ.**

Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie normalnego użytkowania i serwisowania, i które w czasie kontroli firm Weber zostaną uznane za wadliwe. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, wtedy dokonane naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, nabywca musi pokryć z góry koszt opłat transportowych. Firma Weber zwróci części nabywcy pokrywając część opłat transportowych lub pocztowych. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub problemów z działaniem powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowej konserwacji lub serwisu lub braku normalnej i rutynowej konserwacji. Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Firma Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za straty przypadkowe lub wynikowe. Ta gwarancja nadaje nabywcy określone prawa i nie wyklucza innych jego praw, **które mogą być różne.**

(RU) ГАРАНТИЯ

Компания Weber–Stephen Products LLC (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВОНАЧАЛЬНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ в том, что продукт не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная с даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями. Компания Weber может потребовать от Вас обоснованное подтверждение даты покупки прибора. **ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ –ФАКТУРУ.**

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то такие детали будут заменены бесплатно. Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber вернет детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте. Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесценивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет вам конкретные юридические права. Вы можете обладать другими правами, которые в различных странах могут быть различными.

(CS) ZÁRUKA

Společnost Weber–Stephen Products LLC (Weber®) tímto PŮVODNÍMU KUPUJÍCÍMU zaručuje, že tento výrobek bude prostý vad materiálu a řemeslného zpracování, a to po dobu – viz níže – od data zakoupení: 2 roky za předpokladu, že bude smontován a provozován v souladu s tištěnými dodanými pokyny. Společnost Weber může požadovat příměření doložení data zakoupení. **Z TOTOHO DŮVODU BYSTE SI MĚLI DOKLAD O NÁKUPU ČI FAKTURU USCHOVAT.**

Tato omezená záruka se omezuje na opravu a výměnu součástí, u kterých bude zjištěna závada vzniklá při běžném používání, a u kterých bude takováto závada prokázána způsobem uspokojivým pro společnost Weber. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a schválí nárok ze záruky, rozhodne o provedení opravy nebo bezplatné výměně dotčených dílů. Budete-li vyzváni k vrácení vadných dílů, musíte je odeslat na své náklady. Společnost Weber vrátí díly kupujícímu zaslítkou s uhrazeným dopravným či poštovním. Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné závady či provozní potíže, ke kterým by došlo v důsledku nehody, zneužití, nesprávného používání, úprav, použití pro nesprávné účely, vandalismus, nesprávné instalace, obsluhu či údržby nebo zanedbání běžné a pravidelné údržby. Tato omezená záruka se dále nevztahuje na snížení kvality nebo poškození vzniklé v důsledku nepřiznivých povětrnostních vlivů, například krupobití, víchřice, zemětřesení nebo tornád, a dále změny zbarvení v důsledku působení chemických látek atp přímo, nebo z ovzduší. Společnost Weber nepodpovídá, až již podle této záruky, či dle mlčky předpokládaného, za žádné náhodné nebo následné škody. Tato záruka vám poskytuje specifická zákonná práva, přičemž můžete mít současně i některá další práva, která se mohou odlišovat.

(SK) ZÁRUKA

Spoločnosť Weber–Stephen Products LLC (Weber®) týmto poskytuje záruku PŮVODNÉMU MAJITELOVI, že jeho zariadenie nebude obsahovať chyby materiálu a spracovania odo dňa kúpy; záruka platí 2 roky v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými so zariadením. Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. **PRETO ODPORÚČAME, ABY STE SI DOBRE ODOLOŽILI POKLADNICNÝ LÍSTOK ALEBO FAKTÚRU.**

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavila chyba pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavia na základe testov spoločnosti Weber ako chybné. Ak spoločnosť Weber potvrdí chybu a schváli reklamačný nárok, spoločnosť Weber opraví alebo nahradí chybnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť chybné časti, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely predajcovi a zaplatí prepravné a poštovné. Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na žiadne zlyhanie alebo prevádzkové ťažkosti spôsobené nehodou, nesprávnym používaním, zneužívaním, zlou aplikáciou, vandalizmom, zlou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom alebo neschopnosťou vykonať bežnú a pravidelnú údržbu. Na poškodenia alebo na škody spôsobené výnimočnými klimatickými podmienkami ako krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, strata intenzity farby z dôvodu vystavenia chemickým látkam bud priamo, alebo v atmosfére, sa táto obmedzená záruka nevzťahuje. Spoločnosť Weber nie je zodpovedná touto ani akoukoľvek obmedzenou zárukou za akékoľvek implicitné, náhodné alebo následné škody. Táto záruka vám poskytuje špecifické zákonné práva a môžete mať aj iné práva, ktoré a môžu líšiť.

(HU) JÓTÁLLÁS

A **Weber–Stephen Products LLC (Weber®)** a vásárlás időpontjától számítva az alábbi feltételek mellett szavatolja az EREDETI VÁSÁRLÓ számára a jelen terméket anyagihiba- és gyártási hiba-mentességgel: a mellékelt, nyomtatott útmutatásoknak megfelelő összeszerelés és üzemeltetés esetén a szavatosság időtartama 2 év. Lehet, hogy a Weber elfogadható bizonyítékokat kér a vásárlás időpontjától. **ÉZERT ÍRÁZZE MEG A NYUGTÁZT, VAGY A SZÁMLÁT.**

Jelen korlátozott Szavatosság alapján a Weber megjavítja, vagy kicseréli azon alkatrészeket, melyekről a vizsgálat alapján kiderül hogy normál használat alatt hibásodtak meg. Ha a Weber igazolja a hibát, és jóváhagyja a kérelmet, választása szerint díjmentesen megjavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészt. Ha Ön visszakéri a meghibásodott alkatrészeket, előre ki kell fizetnie a szállítási költséget. A szállítmányozási, postázási díj előre kifizetését követően a Weber visszajuttatja az alkatrészeket a vásárlónak. A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleset, helytelen vagy rendeltetésszerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik a szélsőséges időjárás, például jégeső, hurrikán, földrengés vagy tornádó által okozott állagromlásra vagy sérülésre, valamint vegyi anyagok által közvetlenül vagy a légkör útján okozott elszíneződésekre. Jelen szavatosság, vagy bármely más vélelmezett szavatosság nem kötelezi a Weber vállalatot véletlenszerű, vagy következményes károk megtérítésére. Ez a jótállás speciális jogokat biztosít Önnek, melyen túlmenően Ön egyéb, hatályos törvénytől függő jogokkal is rendelkezhet.

(RO) GARANȚIE

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI ÎNȚIAL al acestui produs că acesta nu va prezenta defecte de material și manipolare la data cumpărării, astfel: 2 ani, când este asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile scrise care îl însoțesc. Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. **ÎN CONSECINȚĂ, TREBUIE SĂ PĂSTRAȚI BONUL FISCAL SAU FACTURA.**

Această Garanție limitată va acoperi reparația sau înlocuirea pieselor care se defectează în condiții normale de utilizare și care la examinare vor arăta, conform cerințelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul și aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnați piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna piese cumpărate, taxa de transport sau timbrul fiind preplătite. Această garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau întreruperii sau deparării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a înțreinerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiții de vreme severe precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă, nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu este responsabil în cadrul acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru daunele accidentale sau pe cale de consecință. Această garanție vă conferă drepturi legale specifice, pe lângă care vi se pot conferi și alte drepturi, care pot varia.

(SL) GARANCIJA

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) s tem jamči PRVEMU KUPCU, da je ta izdelek brez okvar v materialu in izdelavi od datuma nakupa kot sledi: 2 leti, če je izdelek sestavljen in upravljan v skladu s priloženimi tiskanimi navodili. Podjetje Weber lahko zahteva smiselni dokaz o datumu nakupa. **ZATO SHRANITE RAČUN ALI BLAGAJNIŠKO POTRDILO.**

Ta Omejena garancija je omejena na popravilo ali zamenjavo delov, ki se izkažejo za okvarjene med normalno uporabo in servisiranjem in pri katerih pregled po mnenju in presoji podjetja Weber pokaže, da so okvarjeni. Če Weber potrdi okvaro in odobri zahtevek, se bo podjetje Weber odločilo za zamenjavo ali popravilo takšnih delov brez zaračunavanja stroškov. Če morate vrniti okvarjene dele, morate vnaprej plačati stroške transporta. Podjetje Weber bo dele vrnilo kupcu z vnaprej plačanimi stroški tovornine ali poštnine. Ta omejena garancija ne pokriva odpovedi oziroma težav z delovanjem zaradi nesreč, zlorabe, sprememb, napačne uporabe, vandalizma, nepravilne namestitve oziroma nepravilnega vzdrževanja in servisiranja oziroma neupoštevanja napotkov za običajno rutinsko vzdrževanje. Ta omejena garancija ne pokriva obrabe ali poškodb zaradi hudih vremenskih razmer, kot so toča, hurikani, potresi ali tornadi, razbarvanja zaradi izpostavitve kemikalijam, bodisi neposredno bodisi v ozračju. Weber ne prevzema odgovornosti v okviru te ali katere koli druge zakonsko zajamčene garancije za naključno ali posledično škodo. Ta garancija vam daje določene zakonske pravice, imate pa lahko tudi druge pravice, ki so lahko drugačne.

(HR) JAMSTVO

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) ovim jamči PRVOTNOM KUPCU da će proizvod biti bez manjkavosti u materijalu ili izradi od datuma kupnje kako slijedi: 2 godine ako se sastavlja i koristi u skladu s priloženim tiskanim uputama. Weber može zahtijevati razuman dokaz datuma kupnje. **STOGA SAČUVAJTE POTVRDU O KUPNJI ILI RAČUN.**

Ovo ograničeno jamstvo ograničava se na popravak ili zamjenu dijelova za koje se ispostavi da su neispravni pri normalnom korištenju i servisiranju, a za koje tvrtka Weber nakon ispitivanja utvrdi da su neispravni. Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju, Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez naplate. Ako se od vas traži da vratite neispravne dijelove, troškovi transporta moraju se platiti unaprijed. Tvrtka Weber vrati će dijelove vratiti uz unaprijed plaćenu vozarinu ili poštarinu. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnim instalacijom ili nepravilnim održavanjem ili servisiranjem ili nepridržavanjem izvođenja normalnog i rutinskog održavanja. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva propadanje ili oštećenja uslijed teških vremenskih uvjeta poput tuče, orkana, potresa ili tornada niti promjene boje uslijed izlaganja kemikalijama bilo izravno ili onima iz atmosfere. Tvrtka Weber neće preuzeti odgovornost pod ovim ili nekim nametnutim jamstvom za slučajne ili posljedične štete. Ovo vam jamstvo daje određena zakonska prava, a možete imati i druga prava, koja mogu varirati.

(ET) GARANTII

Käesolevaga tagab ettevõtte **Weber–Stephen Products LLC (Weber®)** ESMAOSTJALE, et sellel tootel ei ole materjalist ja valmistamisest põhjustatud defekte alates ostukupäevast järgmistel tingimustel: kaks (2) aastat pärast kokkupanekut ja kasutamist tootega kaasas olevate trükitud juhiste järgi. Weber võib nõuda ostukupäeva tõendamist. **SEETÕTTU HOIDKE OSTUTSEKK Või ARVE KINDLASTI ALLES.**

Käesolevat piiratud garantiit piirduvad nende osade parandamisega või asendamisega, mis osutuvad vigaseks tavapärased kasutamisel ja hooldamisel ning mille kontrollimine tõendab Weberit rahuldaval viisil, et nad on defektseks. Kui Weber kinnitab defekti olemasolu ja kiidab nõude heaks, remondib või asendab Weber need osad tasuta. Kui teil palutakse defektseid osad tagastada, tuleb transpordikulud ette maksta. Weber tagastab osad ostjale, kui veo- või postikulud on ette makstud. Piiratud garantii ei kata ühegi riket ega talitlusõrget, mida põhjustab õnnetusjuhtum, kuritarvitamine, väärtarvitamine, muudatused, valel otstarbel kasutamine, vandalisim, vale paigaldamine või sobimatu hooldus või teenindus või suutmatus teha tavapärast ja korrapärast hoolt. Piiratud garantii ei kata toote kvaliteetide vähenemist ega kahjustust, mida põhjustavad halvad ilmaolud nt rahe, torm, maavärin või tornadoo; värvimuutusi, mis tulenevad kas vahetust kokkupuutest kemikaalidega või kokkupuutest õhus sisalduvate kemikaalidega. Weber ei vastuta ei selle ega ühegi kaudse garantii kaudu juhuslike ega õigluslike kahjustuste eest. See garantii annab teile konkreetsed seaduslikud õigused, kuid teil võib olla ka muid õigusi, mis võivad olla erinevad.

(LV) GARANTĪJA

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) ar šo garantē ŠAKOTNĒJAM PIRČĒJAM, ka izstrādājumam nebūs ne materiāla defektu, ne ražošanas defektu turpmāk minētajā laikposmā: 2 gadi no tā iegādes dienas, ja izstrādājums samontēts un lietots saskaņā ar tam pievienotajām rakstiskajām instrukcijām. Weber var pieprasīt pamatotas pierādījumus, kas apliecina iegādes datumu. **TĀPĒC VIENMER SAGLABĀJĒT PIRKUMA ČĒKU VAI KVĪTI.**

Šī ierobežotā garantija ietver tikai to detaļu remontu vai nomaiņu, kuru bojājumi ir pierādāmi, ja izstrādājums tiek pareizi lietots un tam tiek veikta pareiza apkope un ja ekspertize, kas apmierina Weber, apliecina, ka tās ir bojātas. Ja Weber apstiprina bojājumu un apmierina prasību, Weber piekrist salabot vai nomainīt atbilstošās detaļas bez maksas. Ja jums nepieciešams atgriezt bojātās detaļas, to transportēšana jāapmaksā iepriekš. Weber atgrieztīs detaļas piercjam, ja būs iepriekš apmaksāti pārvadāšanas vai pasta izdevumi. Šī ierobežotā garantija nesedz bojājumus vai darbības traucējumus, kas radušies negadījumā, tīšas vai netīšas nepareizas lietošanas, pārveidošanas, vandalisma, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas uzturēšanas vai apkopes dēļ vai, ja netiek veikta normāla un regulāra apkope. Šī ierobežotā garantija nesedz nolietotānos vai bojājumus, kas radušies dabas stihiju, piemēram, krāsas, vētras, zemestrīces vai viesuļvētras, ietekmē, kā arī krāsas mainību ķīmisku vielu iedarbības rezultātā (tiešā saskarē vai caur atmosfēru). Weber neuzņemas atbildību ne par kādiem netiešiem zaudējumiem ne saskaņā ar šo garantiju, ne ar jebkādu citu netiešu garantiju. Šī garantija dod jums konkrētas likumīgas tiesības, un jums var būt arī citas tiesības, kas var atšķirties.

(LT) GARANTĖJA

„Weber–Stephen Products LLC“ („Weber®“) šiuo dokumentu garantuoja PIRMINIAM PIRKĖJUI, kad nuo įsigijimo datos gaminiui naudojamos medžiagos bus be defektų, o surinkimo darbai bus atliekami nepriekaištینگai: 2 metus nuo pagaminimo, jei gaminyis naudojamas pagal pridedamas atspausdintas instrukcijas. „Weber“ gali pareikalauti pagrįsto pirkimo datos įrodymą. **TOKIU ATVEJU REIKIA ĮŠAUGOTI PIRKIMO KVITĄ ARBA ŠĄSKAITĄ.**

Ši ribota garantija apribojama dalių remonto arba pakeitimu, kurios sugedo įprastomis naudojimo ir priežiūros sąlygomis, kai per patikrinimą nustatoma, remiantis „Weber“ įvertinimais, kad jos tikrai neveikia. Jei „Weber“ nustato defektą ir patvirtina prašymą, nemokamai bus imamas remonto arba keičiamos dalys. Jei bus pareikalauta gražinti sugedusias dalis, transportavimo išlaidas reikia apmokėti iš anksto. „Weber“ gražins dalis pirkejiui, jei iš anksto sumokėta už pervažimą ir pašto išlaidas. Ribota garantija netaikoma gedimams arba operacijoms nesklaidinamams dėl nelaimingo atsitikimo, nesaugojimo, netinkamo naudojimo, pakeistos konstrukcijos, blogo pritaikymo, vandalizmo, netinkamos instalacijos, netinkamos priežiūros arba jei buvo atliekama įprasta ir kasdieninė priežiūra. Taip pat ši ribota garantija netaikoma, jei atsiranda gedimų arba pažeidimų dėl tokių prasto oro sąlygų, kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, jei išblunka spalva dėl tiesioginio arba atmosferoje esančių chemikalų poveikio. „Weber“ nebus atsakinga pagal šią arba bet kokią numanomą garantiją dėl atsitiktinės arba pasėkminės žalos. Ši garantija suteikia jums specifines įstatymines teises, taip pat galite turėti ir kitokių teisių, kurios priklauso nuo situacijos.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

© 2012 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC, a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.